

調理師のためのハラール研修（大阪会場）のご案内
（厚生労働省国庫補助事業）

日本における調理の特性を考慮しながら、ハラールに対応できる知識や技術を一層普及することを目的として、飲食店等に従事する調理師の皆さん向けの研修を開催いたします。

厚生労働省国庫補助事業としての本研修は、今年度が最後となりますので、これまで研修に参加しておられない方は、ぜひ参加されることをお勧めします。

- 主催者 公益社団法人調理技術技能センター
- 参加資格 調理師免許を有する者（調理師免許証の写しが必要です。）及び調理関係施設の経営者等
※既に受講終了された方は受講できませんのでご注意ください。
- 参加定員 60人（開催日3日前までで締め切らせていただきます。）
- 受講料 無料
- 申込方法 WEBサイト（<https://halalchef.jp/>）よりお申し込みください。
- 日時 令和4年12月15日（火）13:30～16:30
- 会場 大阪ガス ハグミュージアム ハグホール
（〒550-0023 大阪市西区千代崎3-2-59）



<https://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/access.html>

内 容	講 師 予 定
13:30～14:40 ハラールの考え方	キーフ・ウォンワイキット氏
14:40～14:50 休憩	
14:50～16:00 ハラール対応調理	室田 大祐氏 他
16:00～	質疑応答

※新型コロナウイルス感染予防策としてマスク着用、アルコール消毒を行っていただきます。なお、発熱など体調不調の方は入場できません。

※飲食のお持込みは、禁止とさせていただきます。

※調理師免許を有する者には、修了証を後日送付いたします。

【連絡・問合せ先】公益社団法人調理技術技能センター TEL 03-3667-8510 FAX 03-3667-1868